HOTEL PARC NAZIUNAL

IL FUORN

HERBSTMENÜ 2022

ALLEGRA

Mit unserem romanischen Gruss heissen wir Sie herzlich willkommen im einzigen Hotel im Schweizer Nationalpark.

Wir legen besonderen Wert auf die Auswahl der Zutaten und die Zubereitung unserer Gerichte.
Die Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft beziehen wir von regionalen Bauern und Lieferanten, die meisten Lebensmittel stammen aus der Biosfera Val Müstair.
Das Wild stammt vorwiegend aus einheimischer Jagd.
Viele Spezialitäten sind hausgemacht – etwa der Mozzarella, frische Pasta oder Wildfleisch-Ravioli.
Dafür sind wir als Slow Food Restaurant zertifiziert.

Vorrücken zum Rehrücken...

Und das nicht nur während der Jagd, denn unsere bekannten Wildspezialitäten servieren wir die ganze Saison. Oder wie wär's mit einer Portion Capuns oder Pizzocheri Valtellinesi? Freuen Sie sich auf eine klassische Küche und Bündner Spezialitäten in der gemütlichen Atmosphäre unserer Arvenstuben.

Bun appetit!

Allergeninfo

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

Slow Food®

SALAT

Als Vorspeise / Hauptgericht

Grüner Blattsalat 8/13

angerichtet mit unserer speziellen Salatsauce Maison oder mit italienischer Salatsauce

Gemischter Saisonsalat 10/15

angerichtet mit unserer speziellen Salatsauce Maison oder mit italienischer Salatsauce

Rüeblisalat 13

mit Pistazien garniert

Caprese 22

Unser hausgemachter Mozzarella aus Bio Milch vom Val Müstair mit fein geschnittenen Tomaten und Basilikum

SCHOPPA

als Vorspeise / Hauptgericht

Bündner Gerstensuppe 11/16

Bio Gerste Campicoltura Poschiavo

Kürbissuppe Mit Kastanienstücken 11/16

Tagessuppe 11/16

SPEZIALITÄTEN

als Vorspeise

Parmaschinken DOP & Mozzarella 28

Bester Parmaschinken und unser hausgemachter Mozzarella

Käseflan Mit Birnen Auf Salat 19

Gegrillter Ricotta Käse 21

mit Babysalat, Kräutercroûtons und Baumnüsse
Ricotta aus Ziegenmilch und Kuhmilch aus dem Münstertal

Bündnerfleisch Cocktail 24

Salat, Bündnerfleisch, Baumnüsse und Pinienkerne, Käse, Apfel und Waldbeeren, mit Himbeer-Vinaigrette angerichtet

Violino Di Camoscio (Gamsfleisch*) 24

Gamskeule gesalzen und getrocknet bei Fuorn
mit unserem Ricotta Käse und süß-saurem Gemüse
**Herkunft: Schweiz*

Schweizer Räucherlachs 26

mit Mango-Mayonnaise, Avocado, Crumble und Kirschtomaten-Konfit

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

PLATS TRADIZIUNALS

Traditionelle Gerichte aus dem Fuorn

Pizzoccheri Valtellinesi 29

hausgemachte Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, Wirsing und Käse

Capuns Il Fuorn 26

Mangoldblatt gefüllt mit Spätzliteig, Rohschinken, Speck und Landjäger, mit Steinpilzsauce

Capuns Vegi 26

Tagliatelle Mit Steinpilzen Und Bündnerfleischstreifen 29

Tagliatelle Mit Geräuchtem Lachs* 30

**Herkunft: Schweiz*

Wildfleischravioli An Salbeibutter 31

mit Engadiner Speck und Parmigiano

Heidelbeer - Risotto Mit Rehfleisch 29

Heidelbeer - Risotto 26

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht, Danke Marco und Lorenzo

Vegi-Herbstteller 33

Polenta taragna und Spätzli mit Rotkraut, Rotweinapfel, Kastanien und Preiselbeeren

Kichererbsen-Kartoffel-Gnocchetti 27

an Salbeibutter, mit Kurkuma, gerösteten Haselnüssen und Parmigiano Reggiano 36 Monate

Vegan Kichererbsen-Kartoffel-Gnocchetti 26

mit Kurkuma, Olio Extra Vergine di Oliva und gerösteten Haselnüssen

Rösti Vegan 26

mit gewürztem Gemüse

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht, Danke Marco und Lorenzo

GANZ SCHÖN WILD!

Fleisch aus der Schweiz, Deutschland und Österreich

Hirsch-Carpaccio 24

kurz angebratenes Hirschfleisch, auf kleinem Salatbett mit Parmesanblättern und Engadiner Speck an leichter Himbeer-Vinaigrette

Geräucherter Rehtatar 24

mit unserem Ricotta Käse, konfierten Tomaten und Senfsauce

VOM HIRSCH

Hausgebeizter Hirschpfeffer "Laschadura" 43

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Hirsch-Entrecôte In Pinot Noir Sauce 53

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Hirschgeschnetzeltes 42

mit Steinpilzen, Rotkraut und Polenta Taragna

Hirschwurst "Engiadinaisa" 30

mit Rösti und Rotkraut

Hirschleber Mit Polenta 34

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

VOM REH

Fleisch aus Deutschland und Österreich

Reh-Medaillons An Wacholdersauce 47

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

Rehrücken "Il Fuorn" ..... Pro Person 79
Zwei Gänge

mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl, Rotweinapfel und Preiselbeeren, fein garniert.
****Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung*

Rehrücken "Il Fuorn" ..... Pro Person 50
Ein Gang

****Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung*

VOM GAMS

Gams-Entrecôte Mit Steinpilzsauce 49

mit Spätzli, Rotkraut, Rotweinapfel und Kastanien

DAL BACHER

Fleisch aus schweizerischer Herkunft

Wiener Schnitzel 48

zartes Kalbfleisch paniert, Pommes frites und Saisongemüse

Rindsentrecôte 53

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse
Bio-Fleisch aus dem Val Müstair

PLATS FRAIDS

Fleisch aus Zernez und Val Müstair hier produziert, ohne Nitritpökelsalz

Nationalpark Bündner Teller, 100 Gr 37

Bündnerfleisch, Bauernspeck, Hirschtrockenfleisch und Haussalsiz mit hausgemachtem Gemüsebouquet garniert

Bündnerfleisch - Carpaccio 22/32

hausgemachtes Trockenfleisch und fein gehobelter Parmesan, mit feinstem Olio Extra Vergine

Portion Bündnerfleisch, 100 Gr 32

Haus - Salsiz* 23

mit hausgemachten Grissini, Polentachips und Gemüsevariation
**Bio-Fleisch aus dem Val Müstair*

Hirsch - Salsiz 25

aus lokaler Jagd, mit hausgemachten Grissini, Polentachips und Gemüsevariation

Käsedegustation Il Fuorn 24

Fünf Sorten hausgemachter Käse vom Fuorn, produziert aus Bio Milch vom Val Müstair

Preise in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

DESSERT

Kastanienkuchen 15

mit Rahm und Vanillesauce
Glutenfrei

Linzertorte Mit Glace 15

Apfelstrudel 15

mit Vanillesauce oder Glace

Vermicelles Mit Rahm 14

Vermicelles Mit Fior Di Latte 15

Überraschungsdessert "Il Fuorn" 17

vier kleine Desserts

Crème Brûlée 14

Honig - Walnuss - Semifreddo 15

Vegan Cake 15

mit Birnen, Schokoladensauce und Mandelmilch
Laktosefrei :-)

Hausgemachte Nusstorte 10

Hotel Parc Naziunal IL FUORN
CH-7530 · Zernez · +41818561226
· info@ilfuorn.ch